

“Bucură-te de plăcerea de a pregăti bucate după rețete macedonene.

Cu o privire le vei sorbi, sunt pline de prospețime savuroasă, potrivite dorințelor tale.

Sunt pentru tine omule !

Rămâne să apreciați gastronomia plină de spirit macedonean.”

C.D.

Poftă bună !
Dobar apetit !

“Уживај во задоволството на подготвувањето на македонските традиционални јадења.

Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

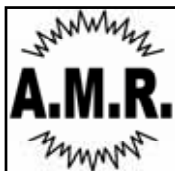
За тебе се човеку !

Останува да ја уважите гастрономијата полна со македонственост.”

K.D.

Пофта буна !
Добар апетит !

Această carte este editată de
ASOCIAȚIA MACEDONENILOR DIN
ROMÂNIA



cu sprijinul
GUVERNULUI ROMÂNIEI



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Carte de bucate macedonene / Asociația Macedonenilor din
România - București : Macedoneanul, 2006-

ISBN 978 - 973 - 85899 - 3 - 3

Vol. 7. - 2008. - ISBN 978 - 973 - 88226 - 1 - 0

I. Asociația Macedonenilor din România (București)

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

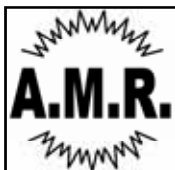
COLECȚIA KUINA

7

CARTE
DE BUCATE
MACEDONENE

Editura Macedoneanul
2008

Оваа книга е издадена од страна на
Друштвото на Македонците од Романија



Со помош на
РОМАНСКАТА ВЛАДА



**СIP - Каталогизација во публикација Национална
Библиотека на Романија**

Друштвото на Македонците од Романија

**Македонските традиционални јадења /
Друштвото на Македонците од Романија**
Букурешт : Македонецот-2008

Главен уредник : ДУМИТРЕСКУ Лиана
Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина
Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен
Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

7

МАКЕДОНСКИ
ТРАДИЦИОНАЛНИ
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ
2008

POFTĂ BUNĂ !

ДОБАР АПЕТИТ !

ПОЛНЕТИ МОДРИ ПАТЛИЦАНИ

Земете:

- 2 модри патлициани со средна големина,
- 100 гр. чадена шунка,
- 75 мл. маслиново масло,
- 40 гр. путер,
- 1 краставица,
- 25 гр. брашно,
- 3 дц. млеко,
- 50 гр. топено сирење,
- 2 лажици сос од рен, сол и црн пипер,
- 4 лажици лебни трошки (презла),
- 1 лажица магдонос,
- 2 лажици пармезан.

Преполовете ги модрите патлициани и издлабете ги со лажица, внимавајќи да не ја оштетите кората. Внатрешноста од модрите патлициани и шунката исечкајте ги на коцки. Загрејте 3 лажици маслиново масло во тава и пропржете ги издлабените половинки од патлицианите додека не омекнат. Кога ќе се испржат, исцедете ги на кујнска хартија. Преостанатото масло ставете го во тава и пржете ги коцките од модрите патлициани пет минути додека не омекнат. Извадете ги и исцедете ги на хартија. Растопете 15 гр. путер и пржете ја шунката околу 5 мин. Додајте ги краставиците и преостанатиот путер. Во смесата вмешајте го брашното и млекото и варете додека не зоврие. Потребно е постојано мешање додека не добиете сос. Потоа измешајте со топеното сирење, сосот од рен и зачините. Рерната загрејте ја на 200 степени. Во меѓувреме измешајте ги коцките од модар патлиџан, шунка и краставица и со таа смеса наполнете ги издлабените половинки. Филот прелијте го со малку сос и посипете ги со презла, остатокот од сирењето и магдонос. Накрај, посипете ги со пармезан. Полнетите половинки се печат во горниот дел од рерната 20 - 25 мин. додека филот не добие златно-жолта боја.





VINETE UMLUTE

Ingrediente:

- 2 vinete de mărime medie,
- 100 g șuncă afumată,
- 75 ml ulei de măsline,
- 40 g unt,
- 1 castravete,
- 25 g făină,
- 3 dl lapte,
- 50 g brânză topită,
- 1 lingură de hrean răzuit fin, sare și piper negru,
- 4 linguri cu cubulețe de pâine,
- 1 lingură de pătrunjel,
- 2 lingură de parmezan.

Spălați bine și tăiați în jumătăți vinetele. Scobiți cu o linguriță interiorul având grijă să nu-l stricați. Interiorul vinetelor și șunca se taie în cubulețe. Puneți 3 linguri de ulei de măsline într-o tigaie și prăjiți cubulețele de vinete până când se înmoaie și puneți-le la scurs pe niște șervețele. Separat în altă tigaie prăjiți în 15 g de unt șunca timp de 5 minute, după care adăugați restul de unt și castravetele tăiat cubulețe. Separat puneți la fiert făina și laptele la foc mediu spre mic și amestecați până când obțineți un sos. Adăugați la acest sos hreanul, condimentele și brânza topită. Amestecați cubulețele de vinete cu șunca și castraveții, cu acest amestec umpleți jumătățile de vinete. Turnați peste amestec sosul, iar pe deasupra puneți pătrunjelul și parmezanul. Jumătățile de vinete astfel umplute se bagă la cuptor într-o tavă și se țin circa 20-25 de minute la o temperatură de 200 de grade Celsius până când devin galben aurii.

СОЛЕНА ТОРТА ОД КОМПИР

Земете:

1,2 кг. компир,
100 гр. путер,
100 гр. шунка,
сол и црн пипер

Излупете го компирот и исечете го на тенки тркалца. Со путер добро намачкајте ја тавата, наредете ги тркалцата компири на дното од тавата, потоа преку првиот ред наредете го вториот, но компирот ставајте го во спротивен правец. Кога дното сте го покриле со компири, посолете, ставете парченца путер и шунка насечена на коцки. Потоа наредете друг ред компири и така продолжете додека не го потрошите материјалот, но да завршите со парченца путер. Покријте ја тавата со алуминиумска фолија, ставете ја во рерна загреана на 180 степени да се пече околу 40 минути.



TORT SĂRAT DIN CARTOFI

Ingrediente :

1,2 kg cartofi,

100 g unt,

100 g șuncă,

sare și piper negru.

Curățați, spălați și tăiați cartofii în rondele subțiri. Ungeți bine cu unt o tavă. Începeți să așezați pe fundul tăvii primul rând de rondele de cartofi, apoi pe al doilea astfel încât să nu se vadă fundul tăvii. Presărați sare, puțin unt și puțină șuncă tăiată cubulețe mărunte. Repetați alternanța aceasta de cartofi, unt, sare și șuncă până la terminarea ingredientelor. Aveți grijă ca ultimul rând să fie de cartofi. Mai puneți puțin unt deasupra. Acoperiți tava cu folie de aluminiu și introduceți-o în cuptorul încins la 180 grade Celsius. Se ține cam 40 de minute în cuptor.





МЕШАНА САЛАТА СО ЈОГУРТ

Земете:

3 компири,

4 моркови,

1 праз,

1 лажица маринирани печурки,

3 краставици,

50 гр. црни маслинки,

200 гр. шунка во парче,

1 жолчка,

1 лимон,

1 чаша јогурт,

масло, црн пипер и сол

Сварете ги компирите и морковите, исцедете ги, оставете ги да се изладат и исечете ги на коцки. Во подлабока чинија изматете ја жолчката со малку сол и црн пипер и додадете сок од лимон. Ставете ги во длабок сад за салата сварениот зеленчук, исечканата шунка, краставицата на тркалца, печурките и маслинките. Преку салатата прелијте го сосот со јајце и промешајте. Потоа прелијте ја со јогурт и додадете неколку лажици масло. Украсете ја со тркалца од белиот дел на празот и оставете неколку минути да стои за да може зеленчукот да ги впије сите сокови.



SALATĂ MIXTĂ CU IAURT

Ingrediente :

3 cartofi,

4 morcovi,

1 praz,

1 lingură de ciuperci marinate,

3 castraveți,

50 g măslinae negre,

200 g șuncă de Praga,

1 gălbenuș,

1 lămâie,

1 ceașcă lapte bătut,

ulei, piper negru și sare,

Se curăță, se spală și se pun la fiert cartofii și morcovii. După ce s-au mai răcit se taie în cubulețe. Într-un vas adânc băteți gălbenușul cu puțină sare, cu piperul și cu sucul de la lămâie. Puneți în vasul pentru salată legumele tăiate, șunca cubulețe, castraveciorii tăiați rondele subțiri, ciupercile și măslinaele. Peste ingredientele salatei puneți gălbenușul bătut, amestecați, puneți iaurtul, amestecați și mai puneți și câteva linguri de ulei. Ornați salata cu rondele tăiate din partea albă a prazului.

КОЛАЧ СО КАЈСИИ

Земете:

за тестото: 160 гр. брашно, 30 гр. мелени бадеми, 100 гр. шеќер во прав, 120 гр. путер, 1 помало јајце и малку сол

за декорирање: 70 гр. кристален шеќер, 40 гр. путер, 40 мелени бадеми, 1 белка, 400 гр. кајсии и шеќер во прав

Со миксер измешајте го брашното, шеќерот во прав и мелените бадеми. Додајте го путерот во ситни коцки, измиксирајте малку и потоа додајте ги солта и јајцето. Миксирајте полака додека тестото не се собере во топка. Завиткајте го во просирна фолија и ставете го во фрижидер да отстои 1 час. Потоа тестото ставете го во плех (18x18 см или радиус 20-22 см) и со лажица расплескајте го по целото дно. Печете ја кората 15 мин. во загреана рерна на 180 степени, додека работ не се зарумени. Оставете ја кората во рерната да се лади. Измешајте 40 гр. кристал шеќер со путерот и со мелените бадеми и додајте ја изматената белка. Со ова премачкајте ја кората, врз неа наредете ги кајсиие исечени на 8 парчиња. Посипете ги со преостанатиот шеќер и вратете го колачот во рерна да се пече уште 20 мин. Пред сервирањето посипете го колачот со шеќер во прав.



PLĂCINTĂ CU CAISE

Ingrediente:

Pentru aluat: 160 g făină, 30 g migdale mărunțite, 100 g zahăr pudră, 120 g unt, un ou mai mic și un pic de sare.

Pentru decorat: 70 g zahăr alb, 40 g unt, 40 de migdale mărunțite, 1 albuș, 400 g caise și zahăr praf.

Cu mixerul amestecați zahărul praf, făina și migdalele mărunțite. Adaugați untul în bucățele mici, mixați un pic după care adăugați sarea și oul. Mixați încet pînă când aluatul se îngroașă. Înfășurați-l în folie transparentă și puneți-l la frigider să stea o oră. Se scoate aluatul și se întinde într-o tavă (18x18 cm sau cu diametrul de 20-22 cm), cu o lingură de lemn. Se coace această foaie timp de 15 minute în cuptorul deja încălzit la 180 de grade Celsius, astfel încât marginile să nu se rumenească. Lăsăm foaia la răcit în cuptor. Amestecăm separat 40 g zahăr alb cu untul și cu migdalele mărunțite peste care adaugăm galbenușul bătut. Cu această compoziție ungem foaia și punem caisele tăiate în 8 bucăți fiecare. Presărați totul cu zahărul rămas și băgați din nou la cuptor pentru 20 de minute. Înainte de a o servi presăram peste prăjitură zahărul pudră.





КРАП НА ПРЕСПАНСКИ НАЧИН

Земете:

1 кгр. крап,

600 - 800 гр. кромид,

една китка магдонос,

масло, брашно, сол,

неколку лимони и еден домат

Крапот исчистете го и исечете го на парчиња. Кромидот, ситно исечен, динстувајте го на маслото и кога ќе се вцрви додајте еден домат исечен на парчиња. Пропржете ги малку сите заедно, а потоа извадете ги од огнот и додајте го магдоносот, црниот и црвениот пипер, солта и се измешано ставете ги во тава. На оваа подлога наредете ги парчињата од крапот, посипете ги одозгора со брашно и црвен пипер, прелејте ги со масло и вода. Ставете ја тавата во рерна да се пече на умерена температура. Кога ќе се испече рибата, извадете ја тавата од рерна, и откако ќе истине малку, сервирајте ја. По желба можете да додадете лимон, кој ќе служи како декорација. Во истата тава можете да додадете и јајца. Изматете пет јајца со сок од еден лимон, налејте ги во тавата и ставете ја во рерна околу пет минути за да се испечат јајцата. Се служи со гарнир од компир салата или ориз, а како пијалок се сервира бело вино.



CRAP CA LA PRESPA

Ingrediente:

un crap de circa 1 kg,
600 - 800 g ceapă,
un mănunchi de pătrunjel,
ulei, făină, sare,
câteva lămâi și o roșie.

Crapul se curăță și se taie în bucățele potrivite. Ceapa, mărunț tocată, se distuie în ulei și odată rumenită se adaugă peste roșia tăiată mărunț. Toate acestea se prăjesc împreună, după care se iau de pe foc și se adaugă pătrunjelul, piperul roșu, cel negru și sarea. Totul se pune într-o tavă, inclusiv bucățile de crap pe care le presărăm cu făină și ardei pisat. Adăugăm ulei și apă, iar la final băgăm tava la cuptor. Se coace la temperatură potrivită. Când peștele este gata, se scoate tava din cuptor și după ce se răcește un pic se servește. După gust puteți adăuga lămâie, care va servi și ca ornament. În aceeași tavă puteți adăuga și ouă. Bateți cinci ouă cu sucul de la o lămâie, turnați totul în tavă și băgați-o din nou în cuptor pentru circa cinci minute ca să se coacă ouăle. Se servește cu salată de cartofi sau orez. Este recomandabil să se servească vin alb.

ТАВА СО ПИЛЕШКО

Земете:

1,5 кг. пилешко месо (три гради и два пилешки копана), две тегли со сечкани печурки, една главица кромид, 1/2 кг. рендан кашкавал ајдамер, две павлаки, масло, брашно, млеко, сол, вегета и магдонос

Најпрвин се вари пилешкото месо, се чисти од коските и се сече на поголеми парчиња. Главицата кромид ситно се сечка и се пропржува во загреано масло заедно со печурките. Во земјена тава најпрвин се реди пилешкото месо, потоа печурките, малку вегета и магдонос. Врз сето тоа се ренда кашкавал и се премачкува со павлака. Уште еднаш се повторува редувањето. Потоа на масло се пропржуваат две лажици брашно и се додава 2,5 дц. млеко. Оваа смеса се истура преку целата тава. Последниот слој се реди со преостанатото месо. Се пече околу 40 минути на 200 степени. Откако ќе се извади тавата од рерна, треба да подистине и се премачкува со остатокот од павлаката. Се служи со гарнир од компири и со сезонска салата.



CARNE DE PUI LA TAVĂ

Ingrediente:

1,5 kg carne de pui (trei piepți și două copane),
două borcane cu ciuperci mărunțite, o ceapă,
1/2 kg cașcaval , 250 g smântână, ulei, făină,
lapte, sare, vegeta și pătrunjel.

Mai întâi se fierbe carnea de pui, se curăță de pe oase și se taie în bucăți mai mari. Ceapa se curăță și se taie mărunt după care o prăjim în ulei încins împreună cu ciupercile deja pregătite. Într-o tavă de lut se așează prima dată carnea de pui, ciupercile, puțină vegeta și pătrunjelul. Deasupra se rade cașcavalul și se mai adaugă și smântână. Încă o dată repetăm procedura. Separat, în ulei, se prădesc două linguri de făină cu 2,5 dl lapte. Această compoziție se adaugă în tavă pe deasupra. Se coace în jur de 40 de minute la 200 de grade Celsius. Când scoatem tava din cuptor, trebuie să se răcească un pic și se glazurează cu restul de smântână. Se servește cu garnitură de cartofi sau salată de sezon.





ПОЛНЕТИ БАБУРИ

Земете:

8 бабури по можност со еднаква големина,
1/2 кг. мелено месо,
еден филџан ориз,
две главици кромид,
два домати,
магдонос, сол, зачин, црн пипер.

Бабуриите се мијат и се засекуваат кај петелката. Кромидот се сечка и се запржува на масло, се додава меленото месо, сецканите домати, сол, зачин и црн пипер и откако убаво ќе се испржи се додава оризот и ситно сечканиот магдонос. Со оваа смеса се полнат бабуриите и се редат во земјана тава. Тавата се прелева со зовриена вода во која што е измешана една лажица пире од домати во висина на полнетите бабури. Се пече во загреана рерна околу 40 минути. Се сервираат топли, а како додаток може да има кисело млеко или кисела павлака.



ARDEI UMLUȚI

Ingrediente:

8 ardei grași dacă e posibil de aceeași mărime,
1/2 kg carne tocată,
un pahar de orez,
două cepe,
două roșii,
pătrunjel, sare, condimente,
și piper negru.

Ardeii grași se spală, li se taie coada și se curăță de semințe. Ceapa se toacă și se prăjește în ulei, se adaugă carnea tocată, roșiile tăiate mărunt, sarea, condimentele și piperul negru. După ce totul se prăjește bine se adaugă orezul și pătrunjelul tocat. Cu această compoziție se umplu ardeii grași și se pun într-o tavă de lut. Tava se umple până aproape se acoperă ardeii grași cu apă fiartă în care se amestecă o lingură de bulion. Totul se coace în cuptor timp de 40 de minute. Se servesc calzi. Se pot servi împreună cu iaurt sau smântână.

ШОПСКА САЛАТА

Земете:

300 ге домати

50 гр домати

1 лута пиперка

100 гр сирење

2 варени јајца

1/2 лажица зејтин

сол

Се сецка ситно кромидот, а домати се сецкаат во средна големина. Се сече и пиперката на мали кругови. Се меша и се додава зејтин и сол. Се декорира со рендано сирење, варени јајца и магданос.



SALATĂ ȘOPSCA

I

Ingrediente:

300 g de roșii,
50 g de ceapă,
1 ardei iute,
100 g de brânză,
2 ouă fierte,
1/2 lingură de ulei,
sare.

Se taie mărunt ceapa, iar roșiile se taie bucățele de mărime medie. Se taie și ardeiul în rondele mici. Într-un castron de salată se mestecă totul bine și se adaugă ulei și sare. Se ornează cu brânză rasă, ouă fierte și pătrunjel.



ВЕЛИГДЕНСКИ ЛЕБ

Земете:
700 гр брашно
1/2 растопен маргарин
4 лажици шеќер
1/2 лажица зејтин
2 лажици сол
250 мл врело млеко
4 пактчиња сув квасец
2 изматени јајца за прелив
12 изматени јајца
Сусам



Се припрема тепсијата за печење, може четвртаста или округла, се намачкува со маргарин и потребно е да е подлабока затоа што тестото нараснува. Се припрема квасецот по упатството. Се става брашното и се прави дупка на средина во која се додаваат шеќерот и солта, се става малку од врелото млеко и добро се измесува со рака. Се додава маргаринот, зејтинот и се продолжува да се меси додавајќи по малку брашно од страна. Се става квасецот на средината па 12-те јајца и се продолжува со месењето и се додава остатокот од млекото, користејќи го остатокот од брашното. Тестото мора да биде помeko, никако тврдо. Се вади тестото на масата без употреба на брашно. И се меси уште 15 минути. Се користи малку зејтин на масата ако се лепи тестото. Се става тестото во подмачкана тепсија, се покрива и се остава да стои на топло 3 саати. Се размесува и повторно се остава 1 саат на топло, се намрсува масата и се распрострува тестото. Се дели по потреба. Се прави плетенка или векна или големи кругови и се украсуваат со бојадисани велигденски јајца. Се оставаат да надојдат околу 30 минути на топло место. Се премачкуваат со две изматени јајца. Се попрскуваат со сусам по желба. Се пече на 300 степени околу 1 саат додека не потемнее. Ако поруменее многу се користи фолија како заштита да не изгори во последните 15 минути од печењето.



PĂINE DE PAȘTE

Ingrediente:
700 g de făină,
1/2 unt topit,
4 linguri de zahăr,
1/2 lingură de ulei,
2 linguri sare,
250 ml lapte cald,
4 pachețele de drojdie,
2 ouă bătute pentru glazură,
12 ouă bătute,
Susan.

Se pregătește tava pentru copt și se unge cu unt. Ea poate fi pătrată sau rotundă dar neapărat adâncă deoarece aluatul va crește. Se pregătește drojdia conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se pune făina pe planșetă și se face o gaură la mijloc în care se adaugă sarea, zahărul, o parte din laptele deja încălzit și se frământă cu mâna. Se adaugă untul, uleiul și continuăm să frământăm presărând cu făină. Adăugăm drojdia și cele 12 ouă bătute și continuăm să frământăm adăugând și restul de lapte și făină. Aluatul trebuie să fie ceva mai moale. Se mai frământă aluatul încă 15 minute fără a mai adăuga făină. Pe planșetă se poate pune ulei în cazul în care se lipește aluatul. Aluatul se pune într-un vas deja uns cu unt, se acoperă și se lasă să stea la cald 3 ore. Se mai frământă o dată și se mai lasă 1 oră la cald după se mai pune odată pe planșetă. Se împarte după necesitate. Se fac împletituri, flori sau rondelile care la rândul lor se ornează cu ouă de paști vopsite. Se mai lasă 30 de minute la dospit, se glazurează cu cele două ouă bătute. Înainte de a o pune la copt se presară cu susan după dorință și se pune la cuptor. Se coace la 300 de grade Celsius circa 1 oră până când se rumenește. Dacă se rumenește prea mult se va acoperi tava cu folie de aluminiu în ultimele 15 minute pentru a nu se arde.

ТАРАТОР

Земете:

2 краставици

500 гр јогурт

Малку сол

1/2 лажица оцет

3 главици лук

50 гр ореви

10-20 гр земјин

Магданос(за гарнирање)

Се мијат и лупат краставиците. Се сецкаат тенко и се ставаат во чинија за мешање. Се попрскуваат со сол. Се додава јогурт, оцет и лук. Сето тоа добро се промешува, а потоа се додаваат оревите и зејтинот. Се става во чинија и се украсува со магданос по желба. Се сервира ладна. Зејтинот не е задолжителен и не мора да се додава оцет во тараторот.



TARATOR

Ingrediente:

2 castraveți,

500 g de iaurt,

un strop de sare,

1/2 lingură de oțet,

3 căței de usturoi,

50 g de nuci,

10-20 g ulei,

pătrunjel (pentru ornat).

Se spală și se decojesc castraveții, se taie în fâșii scurte și subțiri și se pun într-o farfurie pentru salată. Se presară cu sare după care se adaugă iaurtul, oțetul și usturoiul. Toate acestea se amestecă bine, și se adaugă nucile și uleiul. Se pune pe farfurie și se ornează cu pătrunjel după gust. Se servește rece. Uleiul nu este obligatoriu și nu trebuie adăugat neaparat nici oțetul în tarator.



СЕЛСКО МЕСО

Земете:

1 кг свинско месо

4-5 парчиња кромид

300 телетина за мали коцки од месо

Кечап

700 гр печурки

300 гр суво сушено месо на коцки

Сол, бибер, миродија, буковец

Малку вино и крем сирење

Прво се сече телетината на коцки и се додава кромид, сол, бибер и миродија. Потоа се сече и свинското месо на мали парчиња и се пржи на зејтин, се додава кромидот и сето тоа заедно се пропржува. Пред да поцрвенеет, се додава кромидот и сето тоа заедно се пропржува. Се додаваат кечапот, печурките, сувото месо и коцките од телетина. Се додава миродијата, солта, црвениот пипер, буковецот и биберот. Посебно се разматува една лажица брашно во чаша вода и се додава заедно со чашата вино. Сето ова потоа се пече во рерна во чинија за печење по можност глинена. Пред крај на печењето може да се додаде сирење или крем сирење по вкус.





CARNE ȚĂRĂNEASCĂ

Ingrediente:

1kg carne de porc,
4-5 cepe,
300 g carne de vită tăiată în cubulețe mici,
bulion,
700 g de ciuperci,
300 g de carne uscată,
sare, piper, mirodenii, sare mare pisată,
un pahar de vin și brânză.

Se taie în bucățele mici carnea de vită și cea de porc și se pun la prăjit împreună cu ceapa, sarea, piperul și mirodeniile. Înainte de a se rumeni se adaugă bulionul, ciupercile și carnea uscată. Se adaugă boiaua, sarea pisată și piperul. Separat într-o cană se amestecă bine o lingură de făină și o cană de vin. Toate acestea se pun la cuptor într-un vas de lut (dacă e posibil) și se lasă la copt. Înainte de a fi gata se pune deasupra brânză sau brânză topită după gust.

ШКЕМБЕ ЧОРБА

Земете:

1 кг шќембе

1 среден компир

1 глава кромид

1 чесна лук

6 големи лажици брашно

1,5 литри вода

1 голема лажица сол,

3-4 големи лажици оцет

Измиј го шќембето и вари го во млака вода со компирот, кромидот и лукот 45 минути по зовривањето. Излади го шќембето и стави го во друг сад. Извади го компирот и кромидот од тенџерето. Во тавче запржи го брашното, сварениот лук и малку црвен пипер и додај го во тенџерето. Исечи го шќембето на мали парчиња и откако водата ќе почне да врие, се додава шќембето, се посолува со црн бибер и се додава оцет. Се остава да врие 10. Се служи топла и со свеж леб. Во одделен сад истолчи неколку чесниња лук и залиј ги со оцет. Послужи ја таа мешавина заедно со чорбата за додавање на лук и оцет по вкус.



CIORBA DE BURTĂ

Ingrediente:

- 1 kg de burtă,
- 1 cartof de mărime medie,
- 1 ceapă,
- 1 cățel de usturoi,
- 6 linguri mari de făină,
- 1,5 litru de apă,
- 1 lingura mare de sare,
- 3-4 linguri mari de oțet.

Se spală burta în apă caldă și se fierbe împreună cu cartoful și usturoiul timp de 45 de minute după primul clocot. Se scoate burta și se taie mărunt. Se scoate cartoful și usturoiul din vas și într-o tigaie se călește făina, usturoiul fiert și un pic de boia. După ce se călește toată compoziția se pune în alt vas. În acest vas se mai pune burta tăiată în bucățele mici, se pune apă și după ce apa fierbe, se adaugă piperul negru, cartoful pasat și se adaugă oțet. Se lasă să fiarbă 10 minute. Se servește caldă cu pâine proaspătă. Într-un vas separat se pisează usturoiul rămas la care se adaugă oțet. Usturoiul cu oțetul se servesc împreună cu ciorba, după gust.



ПРЖЕНИ ПИПЕРКИ СО СИРЕЊЕ

Земете:

4 долги пиперки

50 гр брашно и 1 заматено јајце

100 мл маслиново улје

за полнежот : 1 изматено јајце

90 гр. Трошки од бело сирење или солена урда

1/2 филџан ситно исечен магданос

1 мала лута пиперка, исчистена од семки и
ситно исечена

Отвори ги пиперките со сечење по нивната должина и извади ги семките. Се пржат пиперките се додека не им потемни кожата. Свртувај ги за да се испржат од сите страни. Стави ги пиперките во сад со капак, стави го капакот за да спотнат и остави ги уште 10 минути. Се лупат а во друг сад се подготвува полнежот за пиперките и се дели на четири еднакви дела. Се полнат пиперките и се валкаат во брашно, потоа во изматено јајце и на крај повторно во брашно. Се пржат пиперките на маслиново масло, свртувајќи ги одвреме - навреме да се испржат од сите страни се дури не добијат жолто кафеава боја и полнежот не се зацврсти. Пред да се служат се цедат од маслото. Се служат со мешана салата од краставици и патлиџани.





ARDEI PRĂJIȚI CU BRĂNZĂ

Ingrediente:

4 ardei lungi,

50 g de făină și un ou bătut,

100 ml ulei de măsline.

pentru umplutură : 1 ou bătut,

90 g brânză albă sau urdă sărată,

1/2 pahar de pătrunjel mărunțit,

1 ardei mic iute, curățat de semințe și tăiat mărunt.

Ardeii se spală și li se scot semințele. Se prăjesc până când se rumenesc. Se întorc ca să se poata prăji pe toate părțile. Se bagă într-un vas cu capac, și se lasă să se odihnească în jur de 10 minute. Se decojesc după care se pun într-un alt vas. Separat se face umplutura și se împarte în patru părți egale. După ce umplem ardeii cu umplutura de mai sus, se tăvălesc prin făină și se dau prin oul bătut și la sfârșit iar prin făină. Se prăjesc ardeii în uleiul de măsline, și se rotesc ca să se poată prăji în totalitate până când ajung sa aibă o culoare galben aurie și până când umplutura se întărește. Se scot din ulei înainte de a fi serviți. Se servesc cu salată din castraveți și roșii.

Cine suntem noi ?

Asociația Macedonenilor din România a fost înființată în anul 2000 ca urmare a inițiativei unui grup de macedoneni inimoși.

Din anul 2001 asociația noastră este membră, alături de organizațiile tuturor celorlalte etnii din România, în Consiliul Minorităților Naționale, organ consultativ de specialitate al Guvernului României.

Încă din anul înființării sale A.M.R. a reușit să obțină sprijinul etniei macedonene și implicit voturile necesare pentru a avea reprezentare parlamentară.

La alegerile din anul 2004 susținerea primită de către AMR din partea macedonenilor a fost și mai mare, etnia macedoneană fiind reprezentată acum în Parlamentul României, Camera Deputaților, de către Liana Dumitrescu, vicepreședinte AMR.

Vă puteți adresa dnei. deputat Liana Dumitrescu atât prin intermediul conducerii filialelor AMR, cât și la biroul parlamentar din București str. Thomas Masaryk nr. 29 sector 2, telefon 021 - 212. 09. 22, fax. 021 - 212. 09. 23, de luni până sâmbătă, între orele 10 - 19 sau la e-mail-ul: lianadumitrescu2000@yahoo.com sau lianadumitrescu@cdep.ro.

Care este scopul nostru ?

Scopul A.M.R. este acela de a:

- Reprezenta public, promova și ocroti interesele etniei macedonene din România;
- Aprofunda cunoașterea culturii, limbii și istoriei macedonenilor;
- Apăra și lărgi drepturile individuale ale membrilor minorității macedonene din România;

- Întări raporturile de colaborare româno-macedonene.

Care sunt realizările noastre ?

Aociația Macedonenilor din România, prin efortul membrilor săi, a reușit să-și concretizeze o parte din țelurile sale:

- Înființarea a 29 de filiale în 11 județe,
- Organizarea de cursuri de limbă macedoneană,
- Editarea de publicații de interes pentru membrii etniei,
- Editarea creațiilor literare ale autorilor de origine macedoneană,
- Organizarea de expoziții și manifestări ale artiștilor aparținând etniei,
- Acordarea de premii și burse celor mai merituoși membri ai etniei,
- Organizarea de seminarii, mese rotunde și dezbateri pe teme de interes specifice,
- Organizarea de tabere și excursii pentru cei mai merituoși membri, în special copii și tineri, în România și în Macedonia,
- Înființarea unei trupe de teatru de copii,
- Înființarea mai multor ansambluri folclorice - ansamblul “Ilinden 2002”, ansamblul “Raze Macedonene”, ansamblul “Sonțe”, ansamblul “Fii Soarelui”.
- Sărbătorirea principalelor evenimente laice și religioase din viața macedonenilor,
- Acordarea de ajutoare membrilor etniei aflați în nevoie,
- Dezvoltarea conștiinței de etnic macedonean,
- Păstrarea și transmiterea generațiilor tinere a patrimoniului tradițional macedonean.

Planuri de viitor

- Continuarea programul de promovare și sprijinire a artiștilor din diverse domenii și în special a copiilor și a tinerilor talentați,
- Înființarea unui muzeu etnografic macedonean,
- Organizarea propriului festival folcloric,
- Acordarea de burse naționale și internaționale pentru cei mai meritoși copii și tineri,
- Derularea de programe tradiționale pentru vârstnici,
- Implicarea tinerilor în păstrarea și dezvoltarea moștenirii culturale tradiționale,
- Implicarea dumneavoastră în programele și proiectele noastre aflate în derulare,
- Și multe altele ...



Sediul central al Asociației Macedonenilor din România:
București, strada Thomas Masaryk, nr. 29, sector 2,
Telefon : 021 - 212.09.22
Fax : 021 - 212.09.23
E - mail : asmacedonenilor@yahoo.com.sg